

Burglengenfeld, 31.07.2012

Untersuchung des Produktes: Kokosnusssirup

Das eingesandte Produkt wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen. Dabei wurden folgende Ergebnisse erhalten:

Tagebuchnummer: 08-073957
Eingangsdatum: 18.07.2012
Eingangstemperatur: 21,5 °C
Untersuchungsbeginn: 18.07.2012
Probennehmer: Einsender
Verpackung: Glasflasche mit Schraubdeckel
Anzahl der Proben: 1

Chemische Untersuchung

Die chemische Untersuchung wird ausschließlich nach standardisierten und validierten Untersuchungsmethoden durchgeführt.

untersuchter Anteil			Gesamterzeugnis
*pH-Wert (L 06.00-2)			5,3
*Wasser	Seesandmethode	%	35,2
*Eiweiß (N x 6,25)	Methode nach Kjeldahl	%	0,9
*Fett	Methode nach Weibull-Stoldt	%	0,1
*Gesamtglucose, nach Hydrolyse	§ 64 L 07.00-33	%	35,8
*Glucose	enzymatisch	%	2,9
*Saccharose	enzymatisch	%	46,0
*Fructose	enzymatisch	%	3,0
Restglucose		%	8,7
Kohlenhydrate		%	60,6

Seite: 1 von 3 zum Prüfbericht Nr.: 08-073957

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

Labor Kneißler
 Unterer Mühlweg 10
 93133 Burglengenfeld

Tel.: 09471/ 80 82 20
 Fax: 09471/ 80 82 21
 E-Mail: service@labor-kneissler.de
www.labor-kneissler.de

Geschäftsführer:
 Dipl. Ing. Arnulf Kneißler